

Ibrahum Chef

زرده

## اجزاء:

- سیلا چاول دو پیالی(دو کئی اُبلے ہوئے)
  - گھی ایک کپ
  - لونگ دو سے تین عدد
  - سبز الائچی دو سے تین عدد
    - چینی ڈیڑھ کپ
    - کشمش ایک کپ
      - بادام ایک کپ
    - کیوڑا چند قطرے
    - کھویا اڑھائی سو گرام
    - گلاب جامن حسب ضرورت
      - زرده رنگ حسب ضرورت



## تركيب:

- 1. ایک برتن میں گھی، لونگ، سبز الائچی، چینی اور زردے کا رنگ مکس کرکے چاول ڈال کر مکس کرکے ہاول دال کر مکس کریں۔
- 2. اب اس میں کشمش، بادام، کیوڑااور کھویا ڈال کر دم پر رکھ دیں۔
  - 3. گلاب جامن سے گارنش کرکے سرو کریں۔



## Chef Club

اسلام وعليكم!

ممبرز ہارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا تا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورا پے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پائل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

واليمبركو Remove كردياجائة گار

Group Admin Ibrahim Chef 0344-1000784